



Bonotto



Merlot

Marca Trevigiana

Vitigno storico, famoso in particolar modo nella zona di Bordeaux, per il “taglio Bordoiese”, in Italia viene pressoché vinificato in purezza. Considerato uno dei vini più importanti al mondo, questa interpretazione del Merlot si distingue per la particolare struttura derivante dall'appassimento delle uve oltre che dall'affinamento in legno che conferisce pregevole complessità.

VITIGNO

Merlot

ZONA DI PRODUZIONE

Rai di San Polo di Piave (TV)

TIPO DI TERRENO

Terreno alluvionale, formatosi dalla sedimentazione dei frantumati argillosi portati dall'impeto del fiume Piave nei secoli.

VINIFICAZIONE

La vendemmia avviene verso la metà di settembre. L'uva, raccolta in piccole cassette, viene fatta appassire per circa un mese a temperatura ed umidità controllata. La fermentazione avviene con macerazione a temperatura controllata per 10 giorni.

AFFINAMENTO

Il vino viene posto in botti di rovere francese dove affina per 8-10 mesi.

NOTE SENSORIALI

Colore: rosso rubino intenso, quasi impenetrabile, con riflessi granati

Profumo: complesso, elegante, molto intenso ed articolato; sentori di frutta rossa, prugna, frutta matura

Gusto: pieno, voluminoso, ben strutturato. Il retrogusto è lungo e pieno, con note speziate finali molto intense. Semplicemente buono

ABBINAMENTI

Carni rosse, arrostiti, selvaggina da piuma, formaggi di media e lunga stagionatura.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

16 – 18 °C

GRADO

13,5% vol.

Bicchiere:

calice ampio a bocca
richiudente

Formato disponibile:

0,75 L
1,50 L

AZIENDA AGRICOLA BONOTTO GIORGIO SOCIETÀ AGRICOLA SS.

Via Tezze 31/2 Rai di San Polo di Piave - Treviso - Italy | T. +39 0422.855976 | F. +39 0422.802995 | info@bonottovini.it
bonottovini.it